



**Südtiroler
Bäuerinnenorganisation**

Rundschreiben der Bäuerinnen-Dienstleisterinnen Schule am Bauernhof

Ausgabe 2 - November 2017



**Südtiroler
Bäuerinnen**

Aus unserer Hand



SÜDTIROL

SCHULE AM BAUERNHOF



„Die meisten Talente
entwickeln sich am Ort
der größten Vielfalt.“

Torsten Marold
(*1962), dt. Spieleautor

Wir sind 100 Mehr Vielfalt, mehr Chancen

**Liebe Bäuerinnen-Dienstleisterinnen,
liebe Anbieter für Schule am Bauernhof,**

Diesen Sommer haben neue Bäuerinnen-Botschafterinnen und Referentinnen die Ausbildung abgeschlossen.

Mit Oktober 2017 sind somit 103 Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Anbieter für Schule am Bauernhof in unserem Dienstleistungs-Portal.

Die Vielfalt und die Spezialisierung von Euch spielen dabei eine wichtige Rolle: Für das Portal ist die Vielfalt eine enorme Stärke. Denn Vielfalt ist ein entscheidender Wettbewerbsfaktor. Denn nur, wenn wir als Portal die Viel-

falt an Fähigkeiten, Erfahrungen und Ideen aufzeigen können, bleiben wir nachhaltig erfolgreich. Und zugleich müssen sich alle in ihrem eigenen Bereich weiterbilden und professionalisieren, das Angebot optimieren und Qualität garantieren.

Wir dürfen auf ein gutes Jahr 2017 zurückblicken. Dieses Rundschreiben lässt das letzte Halbjahr nochmals Revue passieren und soll einen Vorgeschmack auf 2018 machen: 2018 steht im Zeichen der Qualität!

Hiltraud

Hiltraud Erschbamer

Wünsche der Arbeitsgruppenvertreter

▷ S. 2

Rückblick und Vorschau

▷ S. 3

Neuigkeiten

▷ S. 4

Öffentlichkeitsarbeit

▷ S. 5

Aus-, Weiterbildungen und Lehrfahrt

▷ S. 6

neue Bäuerinnen-Dienstleisterinnen

▷ S. 7 und S. 8

1. Mitteilung der Arbeitsgruppenverterinnen

Liebe Botschafterinnen,

Das Apfel- und Milchprojekt läuft im Großen und Ganzen wieder gut. Beim Milchprojekt wurden die Lehrmaterialien nach unseren Anforderungen verbessert. Heuer werden auch neue Botschafterinnen in Einsatz kommen. Lob gab es auch für die teilnehmenden Botschafterin-

Botschafterinnen

nen beim Jogustival, das Fest für 40 Jahre Mila Joghurt, im Sarntal. Die Botschafterinnen waren professionell unterwegs. Und wir sehr dankbar, dass wir mitmachen durften! Gerne betonen wir nochmals, dass die Botschafterinnen ihre steuerrechtliche Situation abklären sollten – damit jede für sich ihre „beste

Lösung“ finden kann. Z.B. ob Honorarnote, Rechnung oder Angestelltenverhältnis bei den Projekten. Alles Gute für den Projektstart,

Christine Alber Viertler & Ricky Huber Ortler

Liebe Referentinnen,

in der Zwischenzeit durften wir schon einige neue und motivierte Referentinnen kennen lernen, tolle Frauen!

Wer will, kann sich auf die Ausschreibungen vom Büro melden, doch jede Referentin muss selbst

Referentinnen

Werbung machen und sich organisieren. Eine tolle Idee bzw. Möglichkeit wäre auch, dass die neuen Bäuerinnen-Dienstleisterinnen Kurse bei langjährigen Mitgliedern mitmachen und so wichtige Einblicke in die Tätigkeit erhalten.

Wir würden uns jedenfalls sehr freu-

en, dass ein oder andere Gesicht zu erblicken! Viel Erfolg bei Euren Kursen wünschen

Rosina Öttl Kuen & Sonia Schvienbacher Andreaus

Schule am Bauernhof

Liebe SaB- Anbieter!

vor einiger Zeit habe wir Euch alle angeschrieben und keine negativen Rückmeldungen erhalten. Wir nehmen an, das soweit bei Euch alles passt!

Gerne geben wir Euch auch eine Anmerkung von einer Lehrerin in Rei-

schach weiter: „Das Projekt SaB ist eine sehr gute Sache und kommt bei uns in der Schule sehr gut an. Wir haben alle Bauernhöfe im Pustertal bereits besucht und auf allen war es super.

Zwei bis drei Klassen machen jährlich einen Besuch auf einem SaB –

Betrieb.“ Genau solche Lehrpersonen brauchen wir!

Wir wünschen Euch eine verdiente Ruhepause,

Agatha Taschler Walder & Petra Gebert Tappeiner

Liebe Brotzeitbäuerinnen!

Manche Brotzeitbäuerinnen arbeiten sehr gut mit dem Buffetservice, manche haben sich auf das Schulprojekt „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ konzentriert und das Buffet ist in den Hintergrund gerückt. In der Zwischenzeit gibt es auch private Anfragen von

Schulen. Heuer werden zwei weitere Bäuerinnen das Projekt begleiten. Auch freuen wir uns auf die motivierten Bäuerinnen, welche sich zur Brotzeitausbildung angemeldet haben.

Wir sollten auf uns gegenseitig, auf die verschiedenen Projekte, aufmerksam machen: Brotzeitbäuerin-

nen auf Botschafterinnen, auf Schule am Bauernhof und vice versa. Alles Gute in der Zwischenzeit!

Elisabeth Pichler Schroffenegger & Monika Stocker Schwembacher

Hof- und Gartenführerinnen

Liebe Hof- und Gartenführerinnen, unsere Höfe haben Potential, sie sind schön und echt. Wer das Potential nutzt, arbeitet gut! Wir hoffen, dass sich noch mehr auf unsere WhatsApp Gruppe melden. Zukünftig wollen wir unser Angebot auswei-

ten und mit Vorträgen zu Kräutern, Räuchern, Saatgutvermehrung und vieles mehr auch außerhalb des Hofes auftreten! Wir hoffen einige von Euch gehen diesen Weg! Beim Jahrestreffen werden wir auch das Projekt „Südtirol Balance“ vorstellen,

welches besonders auch für Hof- und Gartenführerinnen interessant sein kann! Wir wünschen Euch alles Gute für die bevorstehende ruhigere Zeit!

Jutta Tappeiner Ebner & Priska Etzthaler Weger

2. Rückblick

Bewusst erleben, bewusster leben

Die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Anbieter für Schule am Bauernhof tragen diese Botschaft nach draußen. Sie waren auf Messen, Veranstaltungen und mit Projekten unterwegs.

Das **40-jährige Jubiläum des Mila Joghurts** wurde Anfang Juni im Sarnthein gebührend gefeiert: Das Jogustival by Mila und mirSarner glänzte mit einem bunten Rahmenprogramm. Entlang des Joghurtparcours durften die Besucher bei 13 Verkostungsständen einige Mila Joghurtsorten probieren. Zehn Milch-Botschafterinnen ließen die unterschiedlichen Joghurts testen. Sie erklärten deren Besonderheiten und auch woher die Grundzutat, die Milch stammt.

Zwischen Tradition und Moderne

Bei der **Kreativmesse im September** durften sich die Besucher beim Stand der Südtiroler Bäuerinnen handwerklich austoben. Das Angebot war groß: es wurde gebastelt, genäht, geflochten und gefilzt. Es konnten unter anderem Heukränze, Teelichter aus Weiden und Strohgeflechte gefertigt werden.

Bewusstsein für Lebensmittel

Schulobst-Programm trägt Früchte: Das Schulobst-Programm sieht auch einen „Schule am Bauernhof“- Besuch vor, 425 Kinder haben im Laufe des Schuljahres die Gelegenheit dazu genutzt: Zum EU-Schulobst-Programm werden neben der Verteilung verschiedener Obst- und Gemüsesorten im Laufe des Schuljahres auch Begleitmaßnahmen angeboten. So haben sechs Höfe in

Südtirol zu einer „Schule am Bauernhof-Besuch“ eingeladen.

Bei der **Pressekonferenz zum Welter-nährungstag** im Oktober erklärte die Referentin für Koch- und Backkurse Sabina Waibl, dass die Produktionsweise der Lebensmittel zum großen Teil vom Kaufverhalten der Konsumenten bestimmt wird. Und dass bei Lebensmittel auch die Reste gut verwertet werden können, wie etwa beim Scheiterhaufen. Beim **Erntedankfest**, Mitte Oktober auf dem Waltherplatz wurden ebenfalls bäuerliche Rezepte zum Besten gegeben. Bei den Kochshows wurden Ronen- und Kürbisknödel von Edith Regele sowie verschiedene Brotsorten von Brunhilde Mair vorgezeigt.

Auf der Messe **Biolife** in Bozen Mitte November präsentierten drei Bäuerinnen auf der Kochbühne ihre „grünen Lieblingsrezepte“: Bio-Fitnessbröchten, Schlutzer mit gutem Heinrich und Haferflockenbratlinge mit Gemüse. Zum dritten Mal schwangen die Bäuerinnen Edith Regele, Mathilde Wieser, Monika Stocker und Elisabeth Schroffenegger in der Gourmet Arena beim **Meran(o) WineFestival** in der sogenannten „Cooking Farm“ den Kochlöffeln. Sie bereiten neben den bekannten Sternenköchen in tollen Kochvorführungen traditionelle Schmankerl zu. Auch beim Advent beim Gärtner bastelten und backten die Bäuerinnen in den Gärtnereien.

Buntes Programm

Auf der Messe **Agrialp**, Ende November, wurden diesmal alle Bereiche auf der Aktionsbühne vorgestellt. Am Donnerstag startete Brunhilde Mair mit dem Motto „Dein GUTes Brot“ und erklärte, wie das Brot machen besonders gut gelingt. Am Freitag drehte sich dann alles um die Adventszeit: Elisabeth Pircher windete mit einem Zuschauer einen Adventskranz. Nebenbei konnten die Besucher beim Adventsquiz ihr Wissen auf die Probe stellen.

Am Samstag erhielten die ausgebildeten Referentinnen und Botschafterinnen ihre Zertifikate. Am letzten Tag wurde das Projekt „Schule am Bauernhof“ mit Sonja Stofner anschaulich vorgestellt. Groß und Klein durften beim Riechmemory, Fühl-Parcours und Kartoffelspiel ihre Sinne testen.



Brunhilde Mair beim Erntedankfest in Bozen zeigt unterschiedliche Brotsorten.

3. Vorschau

Weihnachtswerkstatt

Zur weihnachtlichen Atmosphäre gehört natürlich die passende Dekoration! Die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen bieten im Advent tolle Möglichkeiten sich auf den Advent einzustimmen:

Die Vorfreude der Kinder in der Adventszeit ist besonders schön: Die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen sind bei einigen Aktionen und auf Weihnachtsmärkten unterwegs: **Adventskranz basteln** in den Zweigstellen der Landwirtschaftlichen Hauptgenossenschaft in Vahrn, Bruneck, Kaiserau, Schlanders, Meran, Mals, Lana und Klausen am 1. Dezem-

ber von 15:00-18:00 Uhr.

Auf dem **Weihnachtsmarkt Meran** geben die Bäuerinnen an den Samstagen von 25.11. bis 31.12. Bastelkurse in Goldy's Häuschen am Sandplatz.

Zum ersten Mal in Bozen wird auch beim **Filmklub** in der Dr.-Streiter-Gasse ein Bäuerinnenstand aufgebaut. An den Samstagen und Sonntagen im Ad-

vent können so alle Interessierten tolle Dekors für Advent und Weihnachten basteln: Christbaumschmuck filzen, Anhänger aus Naturmaterialien herstellen, Weihnachtskarten mit Kräutern fertigen, Christbaumanstecker aus Weinrebenäste, Schlüsselanhänger aus Naturmaterialien und vieles mehr. Infos unter: www.baeuerinnen.it

3. Neuigkeiten

Schule am Bauernhof: Re-Zertifizierungen

In Südtirol gibt es derzeit 30 zertifizierte Schule am Bauernhof-Betriebe. 27 Betriebe sind Mitglied im Portal der Südtiroler Bäuerinnenorganisation. Ein neuer Betrieb ist im Gadertal.

Dieses Jahr wurden 23 Betriebe einer Re-Zertifizierung unterzogen, da ihre letzte Zertifizierung über drei Jahre zurücklag. Hinzukommen vier Betriebe, die erst 2016 und drei Betriebe, welche 2017 neu zertifiziert wurden: 2017 waren das der Schmiedlhof, der Wastnerhof und Lüch da Murin.

Auch befindet sich ein weiterer Betrieb, der Winklhof in Prad am Stilferjoch mit Schwerpunkt vom „Korn zum Brot“ gerade im Aufnahmefverfahren.

Scora söl lüch da paur

Mit dem Betrieb Lüch da Murin haben wir jetzt auch einen Betrieb in Gadertal. Die Plakette Schule am Bauernhof haben wir dreisprachig layouten lassen (Scora söl lüch da paur = Schule am Bauernhof). Die Schulen des Gadertales können über den Schulverbund Pustertal abrechnen und die Schulen von Gröden (und jene des Gadertales, die nicht über das Schulverbund gehen) über die italienische Koordinierungsstelle des UPAD.

Optimierung der Suchfunktion

Im Sommer wurde auch die Suchfunktion auf unserer Website optimiert. Unter der Angebotsauswahl gibt es nun zehn aussagekräftige Überbegriffe nach denen gefiltert werden kann.

Alle Betriebe findet Ihr auf:

www.schuleambauernhof.com

Bezirk PUSTERTAL / GADERTAL



Gottfried und Rossana Nagler
Lüch da Murin, Murin 3
39036 Abtei

Viehhof, alte Tierrassen, Landschaft, Geologie, Natur- und Umweltbildung: das Ei, Kunst des Färbens, Heilkunde, Gänse

Bezirk BOZEN



Sonja Stofner Moser
Schmiedlhof, Weissenbach 6
39058 Sarntal

Milchviehbetrieb, Tiere; Herstellung bäuerlicher Produkte: Kartoffel, Quendel, Schafgarbe und Königskerze, vom Schaf zur Wolle;

Bezirk EISACKTAL



Marianne Kogler Wieser
Wastnerhof, Stilfes 20 C
39040 Stilfes / Freienfeld

Viehwirtschaft, Tiere; Herstellung bäuerlicher Produkte: Schafwolle: Filzen; Wollverarbeitung

Projekte 2017-2018

Auch dieses Schuljahr erhalten viele Schulen Besuch von einer Bäuerin. Im Herbst wurden bei den Vortreffen die letzten organisatorischen Fragen geklärt.

Neues Lehrmaterial: Der Startschuss für das Apfel- und Milchprojekt ist gefallen! Bei den Einführungstreffen im November gab es viel Neues zu entdecken!

Die Milchbotschafterinnen wurden heuer mit neuem Lehrmaterial ausgestattet. Im großen Aktenkoffer finden nun alle Unterrichtsmaterialien zum Projekt Platz: Anschauliche und feste Schaufeln in handlicher Größe in Deutsch und Italienisch, welche das Qualitätszeichen Südtirol, die Milchhöfe und den „Weg vom Gras zur Milch“ erklären.

Weitere Unterrichtsmaterialien zum Thema Ernährung und Haltung der Rinder wurden kartoniert und plastifiziert, für mehr Stabilität und als Abnutzungsschutz. Denn Kinder sollen die Materialien anfassen und studieren dürfen. Auch ein Glossar für Fachwörter der Milchwirtschaft wurde erstellt: in

Deutsch, Italienisch und zur Freude der Bäuerinnen auch ins „Pusterische“ und „Vinschgerische“. Dieses Schuljahr werden drei neue Milchbotschafterinnen starten.

Beim Apfelprojekt traf man sich heuer für den Auftakt in der Genossenschaft VOG in Leifers. Nach der Führung erhielten alle ihre Materialien. 2 neue Apfelbotschafterinnen werden dieses Jahr im Einsatz sein.

Viele Anmeldungen

Seit drei Jahren läuft das Schulprojekt „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“. Dieses Schuljahr nehmen knapp 20 Grundschulklassen teil. Betreut werden sie von sieben Bäuerinnen, zwei von ihnen, Franziska Braunhofer und Klara Maria, sind neu im Projekt.

Zum Projekt wird dieses Jahr auch eine Studentin ihre Masterarbeit verfassen zum Theam: „Inwieweit können Projekte wie „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ die Essgewohnheiten der Schülerinnen und Schüler in der Pause positiv beeinflussen?“. Für nächstes Jahr plant man ein Pilotprojekt in einer italienischen Klasse. Auch soll das Projekt zukünftig in ladinischen Schulklassen beworben werden.



Einführungstreffen Milchprojekt: Carolina Zancanella erklärt die verbesserten Materialien.

4. Öffentlichkeitsarbeit

Shootings für Zeitschriften

Die Liste der Motive für die Fotoshootings war lang: Doch die Bäuerinnen waren gut vorbereitet für den 17. Juli und 02. August. Sie zieren in Zukunft mit ihren Ideen die Seiten von verschiedensten Zeitschriften.

Das erste große Fotoshooting stand im Zeichen der Bastelanleitungen. Denn der Kalender der SBO 2018 mit dem Motto „Weil’s schian isch. Und selber gemocht.“ ist geziert mit zwölf Dekor- und Bastelanleitungen dreier kreativer Referentinnen. Am 02. August folgte das zweite Shooting, bei dem weitere Bastelanleitungen für die kommenden Ausgaben der Südtiroler Frau, Rezepte, Gartentipps und Dekorationsideen für die DiVita Ausgaben von 2018, sowie weitere Motive für die Website und anderen Printmedien abgelichtet wurden.

Veröffentlichungen

Artikel zu den Dienstleisterinnen und Schule am Bauernhof wurden in der Rieper-Post, S’Heftl, Miwis, Plus, Qualitätsprodukte vom Bauern, Infoblatt „Schule. Wirtschaft“, Rezeptebroschüre Krapfenfest 2017, im Landwirt und natürlich auf unserer Website veröffentlicht.

Dein Südtiroler Bauer / Bäuerin

Ein Teil der Imagekampagne des Südtiroler Bauernbundes konzentriert sich

auch auf die sozialen Medien, facebook, mit Thomas Tutzer unterwegs (#thomasunterwegs). Geplant sind für 2018 auch drei Berichte mit Bäuerinnen-Dienstleisterinnen. SaB- Anbieter Fabian Plattner vom Haflingerhof wurde bereits besucht.



Sonia Schvienbacher beim Bastelshooting.

Vorstellung Schule am Bauernhof

Seit einigen Jahren wird den angehenden Lehrpersonen das Projekt Schule am Bauernhof nähergebracht. Daraus ergeben sich einerseits interessante Zusammenarbeiten, andererseits ist es die Zielgruppe von Morgen, die es zu begeistern gilt.

Im Mai erklärte Fabian Plattner vom Haflingerhof den Studenten des vierten akademischen Jahres der Uni Brixen zum Thema „außerschulische Lernorte“ wieso genau ein Besuch bei einem Schule am Bauernhof Betrieb so wertvoll sein kann.

Mitte Juni wurde das Projekt auch den Studenten der Uni Bozen, 3. Studienjahr, Didaktik der unbelebten Natur, durch Konrad Senn vom Neuhaushof vorgestellt.

Das Interesse war groß: Einige Bachelor- und Masterarbeiten rund um das Thema Schule am Bauernhof wurden dadurch initiiert:

Eine Studentin wird zum Beispiel didaktisches Lehrmaterial zur Vorbereitung eines Schule am Bauernhof-Besuches erarbeiten, eine weitere untersucht das Potential vom Kindergarten am Bauernhof, wiederum eine andere Arbeit behandelt welche Absichten, Wünsche und Ideen Mittelschüler für einen Besuch am Lernbauernhof (1. Klasse Mittelschule) haben.

Auch auf der 2. Internationalen Tagung zur Umweltbildung: „Erde und Natur“ in der Fakultät für Bildungswissenschaften in Brixen wird am **Fr. 1. Dezember um 14:00 Uhr Schule am Bauernhof vorgestellt.**

Vorstellung: Direktorenkonferenz

Alle zuständigen DirektorInnen für die heurigen Direktorenkonferenzen wurden über das Projekt Schule am Bauernhof informiert: Wo möglich wird bzw. wurde das Projekt persönlich vorgestellt oder die überarbeitete Broschüre „Bäuerinnen machen Schule“ aktiv darauf hingewiesen bzw. verteilt.

Bezirksfortbildung für Lehrer

In Zusammenarbeit mit dem deutschen Bildungsressort (Innovation und Beratung) werden wir von Mitte Oktober 2018 bis Mitte Mai 2019 Fortbildungen für Grundschullehrer anbieten. Sechs Höfe werden stellvertretend für die Bezirke Fortbildungen anbieten. Das ist eine tolle Möglichkeit, den Hof aber auch das gesamte Projekt „Schule am Bauernhof“ bzw. alle Höfe zu bewerben.

Soziale Landwirtschaft

Ende Mai lud die Bäuerinnenorganisation zur Pressekonferenz zum Thema Sozial Landwirtschaft ein. Ein Bereich davon ist auch Schule am Bauernhof. Vorgetragen hat unter anderem Na-

dia Schieder von Landgut zu Ziug in Kastelruth. Sie bietet zukünftig pferdegestützte Intervention und Schule am Bauernhof an: Es geht um den Kontakt mit Tieren und um das Erlernen von sozialen Kompetenzen. Auch Brigitte Zöschg Hofer vom Stegerhof in Kampidell/Jenesien brachte den Zuhörern die positive Wirkung von Tier und Natur auf die Kinder näher.

Weitere Bereiche der Sozialen Landwirtschaft sind Arbeitsintegration, Tagesmutter, Seniorentafel und Essen auf Rädern, Wissensvermittlung, Gartentherapie sowie die Betreuung von Senioren und Menschen mit Beeinträchtigungen am Hof. Auf nationaler Ebene gibt es bereits ein Gesetz zur Sozialen Landwirtschaft. In Südtirol wird das Landesgesetz dem Landtag zur Genehmigung noch vorgelegt.



Fabian Plattner lässt Studenten selbst erfahren, was Schüler bei ihm auf dem Hof spielerisch lernen dürfen.

5. Ausbildung

Freie Plätze!

Lehrgang: Schule am Bauernhof

Wer „Schule am Bauernhof“ anbietet, will seine Hoftüre öffnen und der jüngeren Generation wertvolle Einblicke in die Landwirtschaft geben: Wie das geht, kann man ab Jänner 2018 bei einem Lehrgang an der Fachschule Salern lernen.

In der Schulung werden die Grundlagen für die spätere Ausübung von „Schule am Bauernhof“ vermittelt. Der Lehrgang läuft von 18.01.2018 bis voraussichtlich April 2018 (104 Stunden), jeweils Donnerstag und Freitag ganztägig von 8.30 – 17.00 Uhr.

Anmeldung:

fs.salern@schule.suedtirol.it
Tel. 0472 833711

Vorschläge für Weiterbildungen

Auch die SBB-Weiterbildungsgenossenschaft bietet für 2017-2018 eine Reihe an Kursen an, die auch für Euch interessant sein könnten.

Botschafterin

Trends in der Landwirtschaft - Lebensmittelproduktion

In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über die Trends der Zukunft im Bereich der Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und -vermarktung und wie Sie darauf reagieren, um stets konkurrenzfähig zu sein.

Fr, 02. Februar 2018, 09:00 - 13:00

Ort: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

Gebühr: 40,00 € + MwSt.

Referent/en: Bernhard Auckenthaler

Astrid Weiss Prof. Christian Fischer

Anmeldung: Tel.: +39 0471 999335

E-Mail: Astrid.Steiner@sbb.it

Hof- und Gartenführerin

Verarbeitung von Kräutern im Privatgebrauch

Sie lernen die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten von Kräutern im Privatgebrauch: Selbermachen von Salben, Tinkturen und Köstlichkeiten (Kräutersalze, Teemischungen oder Essenzen) in der Küche.

Ort: Vahrn, Fachschule Salern

Do. 26.04.2018, 09:00 bis 16:00 Uhr

Referenten: Elisa Gius, Beraterin für

Gartenbau; Tassilo Seitz, Apotheker

Gebühr: 60 Euro inkl. MwSt. für

BRING-Mitglieder, 90 inkl. MwSt. für

Nicht- BRING-Mitglieder

Anmeldung: BRING: 0471 063 892

Referentin: Handarbeit und Dekoration
Horn- und Lederverarbeitung

Praxisseminar: Sie verarbeiten Horn (Wild, Rind, Ziege, Schaf) in Kombination mit Leder und stellen Taschen, Schlüsselanhänger und andere Gebrauchsgegenstände her.

Montag 05.02.2018 von 09:00 bis

16:30; Dienstag 06.02.2018 von

09:00 bis 16:30

Ort: Winterschule Ulten

Gebühr: 80,00 € + MwSt.

Referent/en: Herta Sparber

Anmeldung: Tel.: +39 0471 999368

E-Mail: christian.rainer@sbb.it

Referentin: Kulinarik

Innovative Fruchtverarbeitung

Neues/Altes aus der Frucht: Gemeinsam mit dem Experten verarbeiten Sie verschiedene Früchte zu Bonbons und Quittenkäse.

Mittwoch, 17. Januar 2018, 09-16:30

Ort: Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Gebühr: 70,00 € + MwSt.

Referent/en: Ulrich Jakob Zeni

Anmeldung: Tel.: +39 0471 999368

E-Mail: christian.rainer@sbb.it

Bäuerliches Buffet und Brotzeit

Etikettierung in Theorie und Praxis

Sie erhalten Informationen über die grundlegenden Regeln und geltenden Gesetze im Bereich der Lebensmittetikettierung. Im zweiten Teil des Seminars lernen Sie marketingtechnische Überlegungen kennen und erhalten wertvolle Tipps zur Gestaltung Ihrer eigenen Etiketten.

Donnerstag, 15. März 2018, 09-16:30

Ort: Bozen, SBB-Hauptsitz

Gebühr: 40,00 € + MwSt.

Referent/en: W. Rier, H. Knollseisen

Anmeldung: Tel.: +39 0471 999368

E-Mail: christian.rainer@sbb.it

6. Lehrfahrt

Lehrfahrt TIROL

Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Anbieter für Schule am Bauernhof sind herzlich dazu eingeladen!

Di. 27. bis Mi. 28. November 2018 (2 Tage Busreise)

Übernachtung: Gasthof Dorfwirt, Reith im Alpbachtal****

Preis:

Im DZ pro Person: 230,00 €

Im EZ pro Person: 245,00 €

Anmeldung:

Primus Touristik Silbernagl

Tel. 0472 846222 | Fax 0472 846255

E-Mail: daniela.leitner@primus.b

Programm:

In Volders besichtigen wir das **Aufbau-Werk** am Lachhof: Hier werden junge Menschen mit Förderbedarf für landwirtschaftliche Berufe ausgebildet. Angeboten wird hier auch **Schule am Bauernhof für Sonderschul- und Integrationsklassen**. Gewisse Programmteile werden auch selbst von geförderten Jugendlichen am Hof gestaltet.

Dann geht es weiter nach Reith zum **Oberhausbichlhof**, einem Schule am Bauernhof-Betrieb. Stefanie Schwarzenauer veranstaltet neben dem Programm zum Thema Milch und Ei auch **Kindergeburtstage am Bauernhof**. Dabei wird auch Karin Astner von LFI, Einblicke in Schule am Bauernhof geben. Anschließend wird uns die **Seminarbäuerin Barbara Fürst** die Besonderheiten des **Kreuzstiches und der gefilzten Krippenfiguren** erklären.

Am Nachmittag gibt es dann einen Kochkurs mit der Seminarbäuerin **Adelheid Gschösser**: Wir machen einen **gesunden Burger**. Adelheid bildet Bäuerinnen aus, die mit Schulprojekten (ähnlich der gesunden Jause) unterwegs sind.

Am zweiten Tag geht's nach Schwoich zum **Verein Leben und Schaffen am Lillienhof**. Hier erfahren wir einiges über den **Therapiebauernhof**, der neben konduktive Förderung, auch Naturpädagogik und tiergestützte Therapie anbietet. Zum Mittagessen fahren wir nach Lanz zum **Bewusst Tirol Landgasthof Walzl**. Dort wird uns C. Steinlechner das Projekt **Bewusst Tirol** und die **Bewusst Tirol Botschafterinnen** näherbringen.

7. Allfälliges

Wir stellen vor

15 Bäuerinnen haben erfolgreich das Fachmodul der Botschafterin oder der Referentin besucht und sich für das Dienstleistungsportal beworben.

Nach erfolgreichem Aufnahmeverfahren werden sie zukünftig im Dienstleistungsportal bzw. Website der Südtiroler Bäuerinnenorganisation zu finden sein. Alle Bäuerinnen wurden während des Sommers auf ihren Höfen zu Hause besucht. Zusammen wurde ein Profiltext erstellt, der am Ende des Aufnahmeverfahrens online gestellt wird. Hier eine knappe Vorstellung mit vorläufigen Schwerpunkten:

Bezirk BOZEN



Elisabeth Pircher
von Wangen/Ritten;
Referentin für Handarbeits- und Dekorkurse mit Naturmaterialien (u.a. Flechten, Kränze), Dekor für Feste;

Bezirk MERAN



Elisabeth Mittelberger
von Vöran;
Referentin für Koch- und Backkurse: Vollwert- und Kräuterküche, Kuchen, Torten und Brot

Bezirk MERAN



Marika Werth
39025 Tabland/Naturns;
Botschafterin für bäuerliche Produkte: Milch- und Milchprodukte

Bezirk UNTERLAND



Christine Bassetti
aus Salurn;
Botschafterin für bäuerliche Produkte: Apfel

Bezirk BOZEN



Priska Plattner
von Moelten/Versein;
Botschafterin für bäuerliche Produkte: Milch- und Milchprodukte

Bezirk MERAN



Sabina Waibl
von Algund/Muehlbach;
Referentin für Koch- und Backkurse für Anfänger (traditionelle Gerichte, Süßspeisen), Handarbeits- und Dekorkurse mit Naturmaterialien

Bezirk VINSCHGAU



Brunhilde Mair
von Latsch/Morter;
Referentin für Koch- und Backkurse: vielfältige Brotbackkurse

Bezirk UNTERLAND



Frieda Maria Luggin
von Tramin/Söll;
Referentin für Handarbeits- und Dekorkurse mit Naturmaterialien (u.a. mit Heu, Maistschillen, Stroh und Draht)

Bezirk EISACKTAL



Barbara Braunhofer
von Ausserratschings;
Botschafterin für bäuerliche Produkte: Milch, Eier, Fleisch

Bezirk MERAN



Anja Ladurner
von Tabland;
Botschafterin für bäuerliche Produkte: Apfel

Bezirk VINSCHGAU



Christine Weithaler
von Schlanders;
Botschafterin für bäuerliche Produkte: Milch; Referentin für Handarbeits- und Dekorkurse mit Naturmaterialien

Bezirk VINSCHGAU



Elisabeth Tappeiner
von Kastelbell/Tschars;
Referentin für Handarbeits- und Deko-
rationskurse: Nähkurse (u.a. Patchwork)

Bezirk VINSCHGAU



Irmgard Gurschler
von Kastelbell/Galsaun;
Referentin für Handarbeits- und Deko-
rationskurse: Flechtkurse mit Weiden

Bezirk VINSCHGAU



Tania Erhard
von Schlanders/Kortsch;
Referentin für Handarbeits- und De-
korationskurse: Flechtkurse mit Stroh,
Töpferkurse

Bezirk VINSCHGAU



Waltraud Holzner
von Schlanders/Kortsch;
Referentin für Handarbeits- und Deko-
rationskurse: Webkurse in Technik des
Brettchen Webens, Verarbeitung des
Flachses und Brennessel zu Garn

ALLE BÄUERINNEN MIT KONTAKTDATEN FINDET IHR HIER:
www.baeuerinnen.it/aus-unserer-hand/baeuerinnen.html

Alle sind herzlich eingeladen zum
Jahrestreffen
der Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Anbieter für Schule am Bauernhof
am
Donnerstag, den 19. April 2018 um 14: 00 Uhr
im Bauernbund Bozen

Zutaten für 4 Portionen:

Zutaten Teig:

- 300g Vollk.-Hartweizen
- 2 Bauerneier
- 2 EL Olivenöl
- 100g Wasser
- Kräutersalz

Zutaten Füllung:

- 25g Butter
- 1St. Zwiebel
- etwas Knoblauch
- 125g Guter Heinrich, blanchiert und zerkleinert
- 125g Topfen
- 25g Parmesan
- 1EL Schnittlauch
- Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Teig: Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte nicht zu fest sein. Ca. 30 min. rasten lassen.

zum Abschluss
EIN REZEPT
Teigtaschen
gefüllt
mit
gutem
Heinrich
(Wildspinat)



Taschen: Zwiebel, Knoblauch in Butter andünsten, den guten Heinrich dazugeben und kurz mitrösten. Topfen, Parmesan, Schnittlauch in einer Schüssel verrühren und den abgekühlten Wildspinat beigegeben und würzen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und runde Blättchen ausstechen. Die Fülle draufsetzen und zu Halbmonden zusammendrücken. Im kochenden Salzwasser etwa 8 Min. ziehen lassen. Mit Butter, Parmesan und Schnittlauch garnieren.



Südtiroler
Bäuerinnenorganisation

präsentiert auf der Biolife von
Elisabeth Mittelberger

Impressum:

Eigentümer und Herausgeber: Südtiroler Bäuerinnenorganisation (SBO)
Redaktion, Fotos und Grafische Gestaltung:
Verena Niederkofler, Monika Pircher, Theresia Unterfrauner, Ulrike Tonner;
Das nächste Rundschreiben erscheint im Mai 2018

Kanonikus-Michael-Gamper-Str. 5
39100 Bozen (BZ)
Telefon: 0471 999 460
E-Mail: info@baeuerinnen.it
Website: www.baeuerinnen.it